DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Fino Jarana

Jerez DO
Bodegas Emilio Lustau

Région : Andalousie, Espagne.

Appellation : Jerez DO.

Domaine : Bodegas Emilio Lustau.

Cépages : 100% Palomino Fino

Robe : jaune pâle, reflets argentés.

Nez : arômes très fins de pâte levée, de pomme cuite, de sel de mer.

Bouche : très sèche, marquée par des saveurs de bois fumé avec une finale saline.

Conclusion : le sherry d'apéritif par excellence !

Service : servir à 7-9°C. Apéritif, jambon ibérique, gambas à l'ail. Une fois ouvert, il se conserve deux semaines au frigo.

La majorité des sherries sont secs, avec un vieillissement biologique rendu possible grâce à un voile de levures nommé "" flor "", qui se forme naturellement, ou un vieillissement oxydatif sans flor.

Fino :
Elevé entièrement sous voile de flor, il est fortifié à 15-15,5° pour maintenir en vie les levures et assurer une oxydation ménagée. Minimum 2 ans en solera, le plus souvent entre cinq et sept ans. Le tonneau est marqué à la craie d'une barre oblique.

Teneur en alcool : 15%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93845 75 **Prix membre :** 18.10

Prix catalogue : 20.10